



パクチストに朗報！パクチーも夏野菜も食べ放題！ 夏を元気に楽しむための『夏鍋』はじめました

6月2日（木）より、温野菜全店で全3コース期間限定スタート

株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本寿一)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 373 店舗 ※16 年 5 月 1 日時点)にて6/2(木)より、期間限定で3つの『夏鍋』食べ放題コース(価格:一人前 2,980 円+税)の提供を開始致します。

■夏を元気に乗り切るための3つの『夏鍋』

夏は、冷房や冷たい食べ物や飲み物を摂取することで、体の中が冷える、いわゆる夏冷えの状態になってしまいます。体の冷えは、血の巡りが滞ることで、栄養不足に陥り、食欲が落ちたり、疲れやすくなったりなど、いわゆる夏バテを引き起こす原因です。暑い夏こそ、バランスのよい食事を摂ると共に、意識的に体の中から温めることが、健康を維持するために大切なことだと考えます。温野菜では体の中から温め、お肉も野菜もバランスよく食べられる、3つの『夏鍋』をご提案します。

一昨年7月より季節限定で登場して以来、毎年『夏鍋』を目当てに来店するお客様が後を絶たないほど人気のメニューへと成長し、SNS上でも多くのお声を頂きました。昨年の販売数は、一昨年同期対比※にて約2倍、目標販売数対比で140%超となっております。

※15年6月18日～7月19日(32日間)と14年6月2日～7月3日(32日間)の店舗当たりの出数を比較

■夏野菜もパクチーも。すべて国産、食べ放題

ビタミンCが豊富で紫外線からシミ・そばかすを予防する働きが期待できるズッキーニや、発汗で失われがちな水分とカリウムを摂取することで夏バテ解消ができる冬瓜など、旬の夏野菜をたっぷりとお楽しみいただけます。また、今「パクチスト」で話題のパクチーは、消化促進に加えデトックスやアンチエイジングも期待できるスーパーベジタブルといわれています。温野菜では、これらの野菜についても、すべて国産品を使用しております。



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp TEL:0120-142-029

※内容は予告なく変更する場合がございます。 ※写真はイメージです。

夏の恵み、夏のチカラ『夏鍋』概要

■商品名：3つの『夏鍋』食べ放題コース ※各食べ放題コースは、120分制（ラストオーダー90分）となります。

■販売価格：一人前 2,980円＋税 ※いずれも＋200円で牛肉の食べ放題も可能

【激辛 蒙古炎鍋】～ ほとばしる辛さ！ 発汗で発散！夏代謝～

激辛蒙古炎鍋だしには薬膳もたっぷり入っているため、温熱作用による新陳代謝が期待できます。



辛味だれ
さらに辛さを求める方には、薬膳たっぷりの辛味だれを。



ドルチェポルコ豚
必須アミノ酸がバランスよく含まれる豚は新陳代謝の促進に。



薬膳流 蒙古麻辣麺
は深くコクのある薬膳エキスのスープでやさしく仕上げ。



【さっぱり 塩レモン鍋】～ クエン酸たっぷり！ さっぱり酸味で夏爽快！～

レモンの酸味であるクエン酸には、疲労回復効果があるといわれています。さわやかなレモンだしに夏の食欲も戻ってきます。さらに香味野菜のパクチーで食欲増進が期待できます。



桜姫 鶏しゃぶ・夏野菜盛り
良質なたんぱく質を補給しつつ脂肪は押さえたいという方に！またたっぷり野菜でビタミン・ミネラルを補給。



消化を助けるパクチー
疲労回復のためにしっかり食べた時にはパクチーをご一緒に。



【夏のすき焼き 夏すき】～ スタミナ満タン！ 肉×野菜×旨辛～

甘辛のタレに絡めたお肉が食欲を刺激。たっぷりの豚肉と野菜をバランスよくしっかり食べて、スタミナ満タン、夏バテ知らずの夏を過ごせます。



Wの豚パワーでスタミナ漲る！肉野菜盛り
ビタミン、ミネラルの不足しがちな夏だから、しっかり食べて栄養補給。



旨辛スタミナごはん
玉子を絡めた甘辛いお肉と白いごはん。箸がとまりません。



<『夏鍋』各コース共通メニュー>

- ・お肉とつみれ 全7種類が食べ放題
ドルチェ・ポルコ豚カルビ／肩ロース、桜姫鶏しゃぶ、竹筒鶏つみれ、紫蘇の香りの梅つみれ、バジルチーズなイタづみれ、麻辣つみれ
- ・国産野菜、前菜、おつまみなど70種類以上のメニューが食べ放題。
- ・11種類より選べるデザート付



『夏鍋』各コースのだしの他に定番の9種類から、もう1つお好きなだしをお選び頂けます。

以上